

SKU: 021600

Ristosubito

Spadellone in acciaio inox e rame, padella in alluminio cm 80 SHOW COOKING cod 0216



Descrizione

Spadellone Show Cooking in acciaio inox e rame con padella in alluminio Ø 80 cm - Cod. 0216

Lo **Spadellone Show Cooking cod. 0216** è una postazione professionale pensata per chi desidera trasformare la preparazione delle pietanze in un autentico spettacolo culinario. Ideale per ristoranti, hotel, catering, resort, eventi gastronomici, fiere e manifestazioni, permette di cucinare direttamente davanti al pubblico, offrendo un servizio dinamico e coinvolgente che valorizza la professionalità dello chef.

Progettato per rendere ancora più pratico il concetto di "**cotto e mangiato**", questo spadellone consente di preparare rapidamente primi piatti, risotti, sughi, verdure, secondi piatti e frittiture, soddisfacendo un elevato numero di commensali in tempi ridotti. La qualità dei materiali impiegati e l'eleganza delle finiture rendono questa attrezzatura non solo uno strumento di lavoro, ma anche un elemento scenografico capace di attirare l'attenzione durante qualsiasi evento.

La struttura è composta da una padella in alluminio martellata artigianalmente con manico, sostenuta da un raffinato mobiletto bombato in acciaio inox rosellato impreziosito da cornici in rame. L'intero insieme è montato su pratiche ruote che consentono di spostare facilmente la postazione

senza fatica. È inoltre disponibile, come optional, una targa centrale in rame o alluminio personalizzabile con nome o logo aziendale mediante lavorazione a sbalzo ad alto rilievo, oltre alla possibilità di realizzare l'intera struttura completamente in rame martellato.

Caratteristiche principali

Lo spadellone è stato sviluppato per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale, offrendo una combinazione ideale di funzionalità, robustezza ed eleganza. La sua ampia superficie di cottura permette di preparare grandi quantità di alimenti mantenendo un controllo preciso delle lavorazioni e garantendo risultati uniformi anche durante i servizi più intensi.

La padella in alluminio martellato da 80 cm assicura una distribuzione omogenea del calore, caratteristica fondamentale per mantecare primi piatti, saltare verdure o realizzare cotture rapide senza compromettere la qualità delle preparazioni. Le sue dimensioni la rendono particolarmente indicata per showcooking dedicati a numerosi ospiti o eventi ad alta affluenza.

Il mobiletto in acciaio inox rosellato con eleganti cornici in rame offre un design ricercato che valorizza qualsiasi ambiente professionale. Grazie alle ruote integrate, lo spadellone può essere movimentato con facilità e posizionato rapidamente sia in ambienti interni sia durante manifestazioni all'aperto.

Il bruciatore professionale FOKER modello industriale è progettato per garantire elevate prestazioni e massima sicurezza. La presenza della termocoppia, della valvola di sicurezza, della fiamma pilota e della fascia frangivento consente di lavorare in modo affidabile anche durante utilizzi continuativi o in condizioni ambientali meno favorevoli.

Specifiche tecniche

La padella professionale in alluminio martellata artigianalmente presenta un diametro di 80 cm e un'altezza di 16 cm, offrendo una superficie di cottura particolarmente ampia, ideale per preparazioni di grandi quantità. L'alluminio favorisce una rapida trasmissione del calore e contribuisce a ottenere una cottura uniforme su tutta la superficie della padella.

Il supporto è costituito da un mobiletto bombato realizzato in acciaio inox rosellato con raffinate finiture in rame, materiali scelti per garantire elevata resistenza, semplicità di manutenzione e un'estetica di grande impatto. Per esigenze particolari è disponibile anche una versione completamente realizzata in rame martellato, oltre alla possibilità di personalizzare la struttura con una targa decorativa riportante il logo o il nome dell'attività.

La cottura è affidata a un bruciatore industriale FOKER completo di valvola, termocoppia, pilota e fascia frangivento, alimentato tramite bombola GPL da 15 kg. Questa configurazione permette di utilizzare lo spadellone con la massima autonomia sia all'interno di locali professionali sia durante eventi itineranti o manifestazioni all'aperto.

- Modello: Spadellone Show Cooking professionale.
- Codice articolo: 0216.
- Padella in alluminio martellata artigianalmente.
- Dimensioni padella: Ø 80 × 16 h cm.
- Mobiletto bombato in acciaio inox rosellato con cornici in rame.
- Dimensioni mobiletto: 80 × 90 × 75 h cm.
- Ruote integrate per un agevole spostamento.
- Bruciatore professionale FOKER modello industriale.
- Valvola di sicurezza con termocoppia e pilota.
- Fascia frangivento inclusa.

- Alimentazione: bombola GPL da 15 kg.
- Personalizzazione con targa in rame o alluminio disponibile come optional.
- Possibilità di realizzazione completamente in rame martellato su richiesta.

Vantaggi e utilizzo

Lo **Spadellone Show Cooking cod. 0216** è la scelta ideale per i professionisti che desiderano offrire una cucina espressa capace di coinvolgere il pubblico e valorizzare ogni preparazione. L'ampia padella da 80 cm permette di gestire agevolmente grandi quantità di alimenti, risultando perfetta per catering, banqueting, hotel, villaggi turistici, ristoranti, fiere, sagre e manifestazioni gastronomiche.

La combinazione tra struttura mobile, materiali di alta qualità e potente bruciatore professionale consente di lavorare con rapidità, sicurezza ed estrema praticità. La possibilità di personalizzare il mobile con il proprio marchio aziendale trasforma inoltre lo spadellone in un efficace strumento di comunicazione, ideale per rafforzare l'immagine del brand durante showcooking, eventi promozionali e dimostrazioni culinarie di grande impatto visivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75
Diametro Prodotto	80
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90